



「珠姫」店名の由来

徳川二代将軍秀忠と、織田信長の妹お市の子

江との間に生まれた珠姫は

わずか3歳で加賀藩三代藩主前田利常に嫁ぎ

徳川・前田両家の橋渡しとなりました。

24歳の若さで生涯を終えるまで

夫を深く愛し7人の子に恵まれました。

時代は変わり、北陸の海の幸の恵みを橋渡しすべく

「珠姫」と命名させて頂きました。

旬の美味を心ゆくまでご堪能くださいませ。

The Origin of the Name “Tamahime”

Tamahime was born to Hidetada Tokugawa, the second shogun of the Tokugawa shogunate, and Ogo, daughter of Oichi—the sister of Nobunaga Oda.

At just three years old (equivalent to two by modern age reckoning), she was married to Toshitsune Maeda, the third lord of the Kaga Domain, forming a vital bond between the Tokugawa and Maeda families.

Until her life came to a close at the young age of 24, she deeply loved her husband and was blessed with seven children.

Though the times have changed, our wish is to serve as a bridge between Hokuriku and Kyoto, bringing the bounty of the Hokuriku seas to the heart of Kyoto.

In that spirit, we have named our restaurant “Tamahime.”

We invite you to savor the finest seasonal sushi to your heart's content.

お好み

À la carte sushi can be ordered from one piece./Price for 1 piece.

本まぐろ赤身	550
Bluefin Tuna Lean	
本まぐろ中どろ	770
Bluefin Tuna Tyu-toro	
本まぐろ大どろ	1,100
Bluefin Tuna O-toro	
のど黒	1,200
Nodoguro	
小肌	440
Vinegared Kohada (Gizzard Shad)	
あじ	440
Horse Mackerel	
しめさば	440
Marinated Mackerel	
富士山サーモン	550
Mt. Fuji Salmon	
甘海老	550
Sweet Shrimp	
白海老	1,200
Toyama Glass Shrimp Gunkan	
がす海老	770
Gasu Shrimp	
煮あわび	990
Simmered Abalone	
ばい貝	550
Bai Shell	
ほたて	660
Scallop	

名物 煮うなぎ	990
Simmered Eel (Specialties)	
能登あおりいか	550
Bigfin Reef Squid from Noto	
ゆでげそ	330
Boiled Squid Legs	
岩たこ	440
Octopus	
いくら	660
Ikura (Salmon Roe)	
うに	1,650
Uni (Sea Urchin)	

細巻	
Rolls	
お新香巻	440
Crunchy Radish Roll	
かんぴょう巻	440
Kanpyo Roll	
かつば巻	440
Cucumber Roll	
塩かつば巻	550
Salt-pickled Cucumber Roll	
鉄火巻	880
Tekka (Tuna) Roll	
どろ鉄火巻	1,320
Toro Tekka (Bluefin Tuna Toro) Roll	
どろたく巻	1,320
Bluefin Tuna Toro Tataki	
Crunchy Radish Roll	

名物

こんとび海苔手巻

青のりが飛んだ海苔「こんとび」使用
Specialty Kontobi Seaweed Hand Roll

極上どろたたき手巻	1,980
Bluefin Tuna Toro Chopped	
こんとびかつば手巻	660
Cucumber	
こんとびうなぎゅう手巻	1,540
Eel & Cucumber	
こんとびかんぴょう手巻	880
Kanpyo	
こんとび鉄火手巻	1,100
Tekka (Tuna)	

一品

Side Dishes

ふぐの子ぬか漬	1,240
Pickled Puffer Roe in Rice Bran	
ほたるいか沖漬	770
Soy-Pickled Firefly Squid	
名物 珠姫の玉	440
Homemade Rolled Omelet	
茶碗蒸し	620
Chawanmushi	
あおさ汁	440
Miso Soup w/ Seaweed	
あら汁	550
Fish Miso Soup	

※写真はイメージです。入荷により内容が異なる場合がございます。価格は税込です。

※ The contents of the menu may change by the seasonal stocking. The price includes consumption tax.

日本酒 Sake

石川のお酒 Ishikawa Sake Selection

モダン山廃 吉田酒造店 石川県白山市

吉田蔵u 石川門 <半合/90ml> 660
“Yoshidagura u Isikawamon” <一合/180ml> 1,320
modern yamahai

モダン山廃の先駆者的酒造。微かな発泡感とフレッシュな味わい。
Modern Yamahai pioneer. Light effervescence with a fresh, crisp taste.

純米酒 吉田酒造店 石川県白山市

手取川 名流 大辛口 <半合/90ml> 660
“Tedorigawa MeiryuJunmai” <一合/180ml> 1,320
石川県の辛口の代表的お酒。

さらりとした辛口の味わい。
Ishikawa's iconic dry sake. Features a light body with a crisp, dry flavor.

純米酒 数馬酒造 石川県能登町

竹葉 能登純米 <半合/90ml> 660
“Chikuha”Junmai <一合/180ml> 1,320
力強さと喉越しの良さを併せ持つバランスの良い純米酒。

A well-balanced Junmai sake combining a rich, bold flavor with a smooth, clean finish.

純米吟醸 鹿野酒造 石川県加賀市

常きげん KISS OF FIRE <半合/90ml> 1,650
“Joukigen KISS Of FIRE”Junmai Ginjo <一合/180ml> 3,300
華やかな吟醸香でフルーティー。ルイ・ヴィトンのイベントにも使用された逸品。

Boasting a remarkably floral and fruity Ginjo bouquet, this celebrated sake was served at Louis Vuitton galas.

純米酒 車多酒造 石川県白山市

五凜 純米酒 <半合/90ml> 660
“Gorin” Junmai <一合/180ml> 1,320
適度な酸と米の旨味、豊かな香りのあるバランスの良い万能食中酒。

Refined flavor with mild acidity and authentic rice umami. Perfectly versatile for pairing with any meal.

大吟醸 農口尚彦研究所 石川県小松市

農口尚彦研究所 大吟醸 無濾過生原酒
“Noguchi Naohiko” <一合/150ml> 3,300
Sake Institute”Junmai

「酒造りの神様」と評される伝説の造り手による
飲食店専用限定酒。

Exclusive limited sake brewed by legendary master Naohiko Noguchi, the "God of Sake Brewing." Available only at select fine dining venues.

京都のお酒 Kyoto Sake Selection

純米吟醸 玉乃光酒造 京都府伏見区

玉乃光 純米吟醸 酒魂
“Tamanohikari” Junmai Ginjo <一合/180ml> 1,100

お米の旨味と酸のバランスのとれたキレ。
これぞ京都のお酒といえる定番酒。
Featuring a harmonious harmony of umami and subtle acidity with a sharp finish, this is the definitive taste of traditional Kyoto sake.

本醸造 佐々木酒造 京都府上京区

まるたけえびす 本醸造 【熱燗可能】
“Marutake Ebisu” Honjozo (Hot/Cold) <一合/180ml> 1,320

佐々木蔵之介の生家の酒造。
お米の旨味がしかりのった味わい。
Produced by a renowned brewery famous as the hometown of acclaimed actor Kuranosuke Sasaki. Enjoy its full-bodied, authentic rice umami.

純米大吟醸 北川本家 京都府伏見区

富翁 吟の司
“Tomio Gin no Tsukasa”Jyunmai Daiginjo <半合/90ml> 660

辛口の味わいの純米大吟醸。<一合/180ml> 1,320
上品な吟醸香と淡麗な味わい。
Featuring an elegant floral aroma and a delightfully smooth, dry finish, this Junmai Daiginjo offers superb sophistication.

スパークリング Sparkling

純米大吟醸 株式会社DASSAI 山口県岩国市

獺祭45 にごりスパークリング
“DASSAI 45” Jyunmai Daiginjo Sparkling

炭酸の爽やかニュアンスと <一合/180ml> 1,760
山田錦のお米の甘味。

A premier sparkling sake combining crisp carbonation with the lush, fruity sweetness of Yamada Nishiki rice.

※写真はイメージです。入荷により内容が異なる場合がございます。価格は税込です。

※ The contents of the menu may change by the seasonal stocking. The price includes consumption tax.

ワイン Wine

金沢まいもん寿司のソムリエが寿司に合うワインをセレクトしました。



スパークリングワイン Sparkling Wine

デ・ボルトリ ロリマー ブリュット

De Bortoli Lorimer Brut

シャンパーニュ品種のブレンド。

澁刺とした泡とシャープなキレの辛ロスパークリング。

生産地 オーストラリア、ニューサウスウェールズ

品種 シャルドネ80%、ピノ・ノワール20%

<グラス glass>1,100 / <ボトル bottle>4,950

Origin : New South Wales, Australia

Variety : Chardonnay80%, Pinot Noir20%



白ワイン White Wine

テール・デトワール キュヴェ・ギョタク

Terre d'Étoiles Cuvée Gyotaku

漫画「神の雫」の続編にも登場したワイン。

ワイナリーの奥様が日本人で、

「寿司に合うワイン」を追及してつくられた1本。

生産地 フランス、アルザス地方

品種 ピノ・オーセロワ、ピノ・グリ、ゲヴェルツ、リースリング、ミュスカ

<グラス glass>1,650 / <ボトル bottle>9,350

Origin: Alsace, France

Variety: Pinot Auxerrois, Pinot Gris,
Gewürztraminer, Riesling, Muscat

丹羽ワイン

京都ワイン 京都産ピノ・ブラン&シヨイレーベ

TANBA WINE KYOTO Kyoto-grown Pinot Blanc & Scheurebe

フローラルで華やかなアロマとフレッシュな酸味。

穏やかな味わいはだしと好相性で和食によく合う。

生産地 日本、京都府

品種 ピノ・ブラン、シヨイレーベ

<グラス glass>1,650 / <ボトル bottle>7,700

Origin : Kyoto, Japan

Variety : Pinot Blanc, Scheurebe

シュタインマン ジルヴァーナー カビネット トロッケン

Steinmann Silvaner Kabinett Trocken

じわじわとした旨味を持つ辛口のミネラル感。

磯の香りとよく合い、自身や貝との相性抜群。

生産地 ドイツ、フランケン地方

品種 ジルヴァーナー

<グラス glass>1,320 / <ボトル bottle>7,150

Origin : Franconia, Germany

Variety : Silvaner



赤ワイン Red Wine

アボット・ブラザーズ ヴァン・ペイ・ドック

Abotto Brothers Vin Pays d'oc

ドイツの醸造家が南仏で手掛けるエレガントワイン。

金沢醤油との相性が良く、特に赤身とは好相性。

生産地 フランス、ラングドック地方

品種 シラー

<グラス glass>1,320 / <ボトル bottle>7,150

Origin : Languedoc, France

Variety : Syrah

※写真はイメージです。入荷により内容が異なる場合がございます。価格は税込です。

※ The contents of the menu may change by the seasonal stocking. The price includes consumption tax.

❁ ビール Beer

マスターズドリーム 醸造家の夢 Brewer's Dream	770
Suntory The Premium Malt's Master's Dream (Draft)	
醸造家のこだわり、想いが込められた多重奏で濃厚なプレミアムビール。	
プレミアムモルツ (瓶)	770
Suntory The Premium Malt's (Medium Bottle)	
サッポロ赤星 (瓶)	770
Sapporo Lager "Red Star" (Medium Bottle)	
オールフリー (ノンアルコールビール)	550
Suntory ALL-FREE (Non-Alcoholic)	

❁ 焼酎 Shochu (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)

(On the Rocks • With Water • With Hot Water • With Soda Water)

麦焼酎「くじらの白麦」鹿児島県	九州産100%の麦を使用。	770
“Kujira no Shiro Mugi” Barley Shochu	「百年の孤独」の原酒。	
芋焼酎「かぼちゃいも」石川県	珠洲市のさつま芋使用。	880
Kabocha-imo Shochu (Aged) Sweet Potato Shochu		

❁ ハイボール Highball

碧AO Suntory AO	880
山崎 Suntory Yamazaki	1,650

❁ ジン Gin Japanese Craft Six Seasons Bloom in Every Sip.

ROKU ジャパニーズクラフト 一口に、六つの旬が咲く。	770
------------------------------	-----

❁ サワー・梅酒 Sour & Plum Liqueur

レモンサワー	660
Lemon Sour	
竹葉 能登の梅酒 (ロック・水割・お湯割・ソーダ割)	880
“Chikuha” plum liquor	
(On the Rocks • With Water • With Hot Water • With Soda Water)	

❁ ソフトドリンク Soft Drink

ジンジャーエール	440
Ginger Ale	
コカ・コーラ	440
Coke	
オレンジジュース	440
Orange Juice	
加賀棒ほうじ茶 (温・冷)	440
Kaga Roasted Stem Green Tea (Hot / Iced)	
炭酸水	220
Sparkling Water	

※写真はイメージです。入荷により内容が異なる場合がございます。価格は税込です。
※ The contents of the menu may change by the seasonal stocking. The price includes consumption tax.